

American Pale Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **53**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.8 kg (86.4%)	79 %	6
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.3 kg (6.8%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	5 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	10 min	12 %
Whirlpool	Centennial	30 g	10 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis